México $30.00 USD 3.00 ISNN 1870-1353

K Mosaico de técnicas artísticas te enseña

Dulces

14

Liliana Dworin

La elegancia en Fondant

Receta para panqué

Ingredientes

- 2 huevos
- 16 grs. de mantequilla
- 60 grs. de harina
- 50 grs. de azúcar
- Una cucharadita de vainilla

Elaboración

1. Se separan los huevos y bate las claras a punto de turrón, espolvorea el azúcar poco a poco hasta que la mezcla este satinada. Incorpora una a una las yemas.
2. Retira de la batidora e incorpora la harina en forma envolvente y por ultimo integra la mantequilla fundida.
3. Vacía en un molde engrasado y harinado a no más de ¾ partes y hornear a 175° de 30 a 40 minutos.

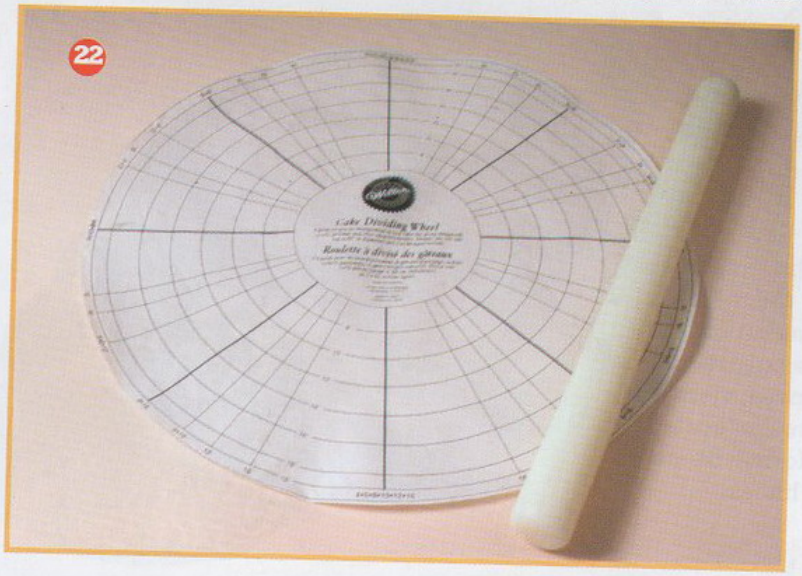
**Aproximadamente para 12 mini pastel de tres pisos*

Preparación de migas

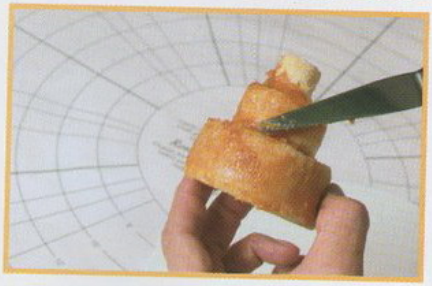
Hornea el panqué, deja enfriar, desmolda y retira las migas que quedan en el molde, mezcla con mermelada de chabacano o durazno hasta obtener una pasta espesa, cubre tu panqué con esta para tapar las imperfecciones.

Espolvoreador

Son cantidades iguales de azúcar glass con fécula, vacia esta mézcla dentro de una bolsita de manta y cierra.



Pastel de chocolate



1. Hornea el panqué, deja enfriar, desmolda y retira las migas que quedaron en el molde, revuelve estas con mermelada de durazno o chabacano hasta obtener una pasta espesa, cubre el pastel con esta pasta para tapar las imperfecciones.

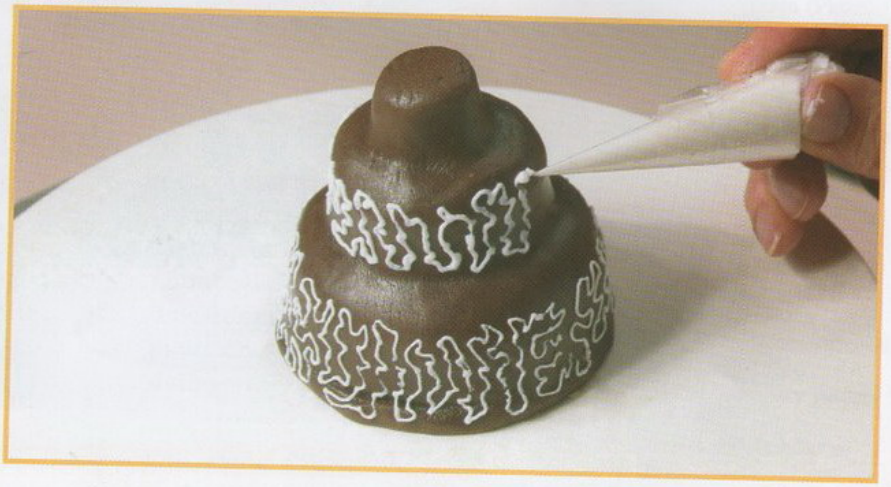
2. Espolvorea el tapete de fondant y extiende con el rodillo hasta lograr la medida necesaria y un grosor de 5 mm.

3. Trabaja rápido porque el fondant es muy flexible.

4. Levanta el fondant del tapete, cubre el pastel y procura no dejar dobleces.

5. Modela con las manos, retira el excedente con el cortador de pizza y dale el toque final pasando el alisador de pastel.

6. Elabora un cartucho con papel celofán y prepara el dulce con el que vas a decorar el pastel con royal icing y unas gotitas de agua, la consistencia debe ser espesa, vierte el dulce dentro del cartucho, corta la punta y delinea en forma de serpentina sin cruzar las líneas.



Elegante

Material

- Fondant marca Choco Pan gourment dark chocolate
- Panqué de tres pisos previamente horneado
- Pasta de migas con mermelada de chabacano o durazno
- Tapete para extender el fondant
- Alisador de pastel
- Cortador de pizza
- Espolvoreador
- Espátula angular
- Papel celofán
- Royal icing
- Rodillo liso

Material

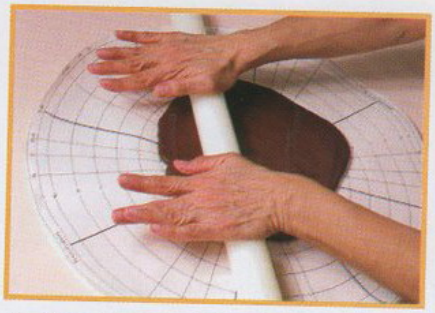
- Fondant marca Choco Pan gourmet de chocolate
- Pastel chico redondo previamente horneado
- Rodillo texturizado de canasta
- Rodillo grande
- Moldes de silicón de rosa
- Pintura vegetal en gel rosa
- Pasta de migas
- Espátula angular
- Espolvoreador
- Cortador de pizza
- Tapete para extender fondant

10 de mayo

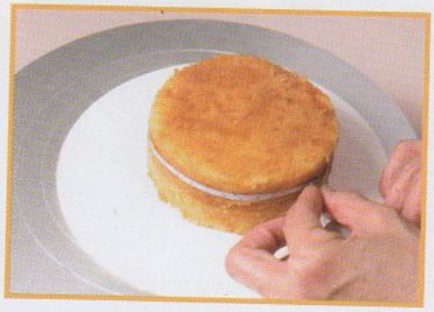
1. Hornea el pastel, deja enfriar y desmolda.

2. Si la superficie de la tapa no quedará plana, recurre al nivelador y corta el sobrante de la tapa para que quede parejo.

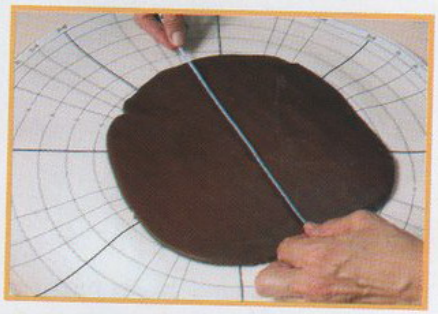
3. Con el sobrante prepara la pasta de migas con mermelada de durazno o chabacano, revuelve hasta obtener una pasta espesa y cubre con esta el pastel para cubrir las imperfecciones de este.



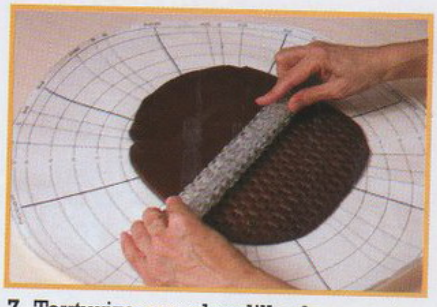
4. Espolvorea el tapete y extiende con el rodillo el fondant hasta logar la medida necesaria para poder cubrir el pastel.



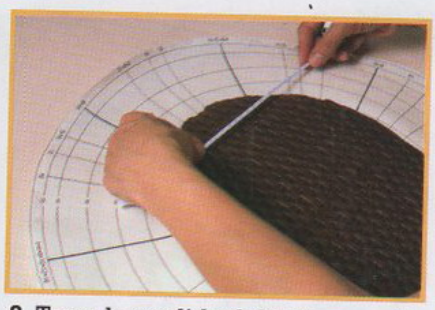
5. Toma la medida de la circunferencia .

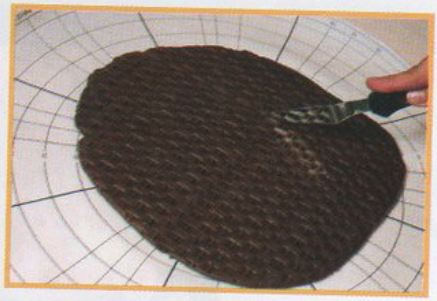


6. y del diámetro para cortar la medida exacta y poder forrar el pastel.



7. Texturiza con el rodillo de canasta

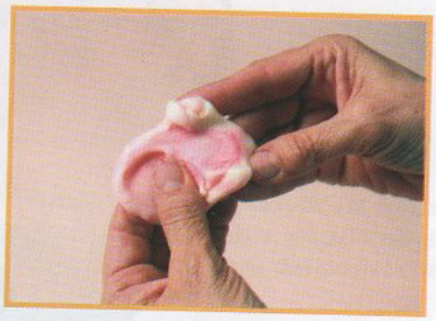




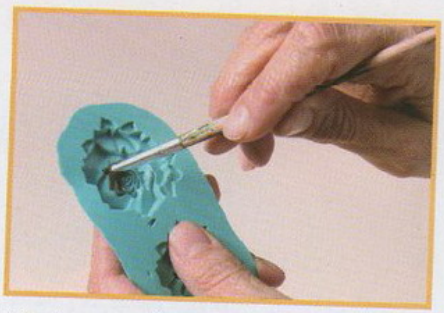
8. Toma la medida del largo y ancho y corta con el cortador de pizza.

9. Coloca el fondant texturizado cubriendo la circunferencia del pastel y el sobrante cubrirá la tapa del pastel.

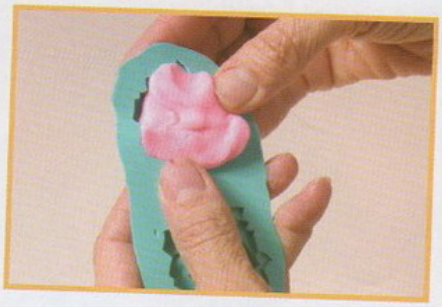
10. Moja la punta de un palillo de bambú con el color vegetal en gel rosa y mezcla con el fondant blanco

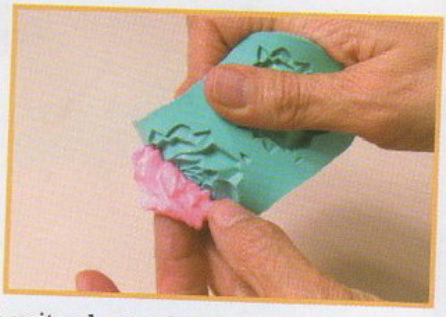


11. Amasa con los dedos hasta incorporar bien el color y dar el tono deseado

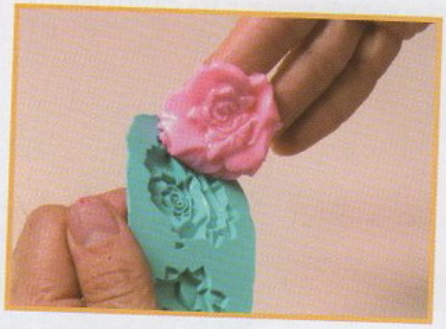


12. Con un pincel barniza el interior del molde de silicón de rosas.





13. Cubre el interior y quita el excedente.



14. Voltea y desmolda, te puedes ayudar con una gubia con mucho cuidado.

15. Coloca en forma de circulo 6 rosas y en el centro una más.

Ingredientes

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel redondo chico previamente horneado
- Molde de silicón de perlas chicas
- Tapete para extender el fondant
- Rodillo grande
- Rodillo texturizado de bodas
- Cortador de pizza
- Espátula angular
- Espolvoreador
- Polvo dorado
- Pincel

Bodas de oro

Elaboración

1. Cubre el pastel con la pasta hecha con las migas y mermelada de chabacano para tapar las imperfecciones del pastel.

2. Espolvorea el tapete, amasa el fondant con las manos y con el rodillo extiende hasta lograr el diámetro necesario para cubrir el pastel, pasa el rodillo texturizado de bodas, presiona con fuerza para que se marque el diseño.

3. Levanta y centra el fondant texturizado sobre el pastel con mucho cuidado con la ayuda de la espátula, evita los dobleces y con el cortador de pizza quita el excedente.

4. Barniza con manteca vegetal el interior del molde de silicón de perlas y cubre con fondant blanco, presiona y retira el excedente, voltea y desmolda el fondant con la ayuda de una gubia, pégala en el contorno de la base del pastel con una gotita de agua.

5. Pinta los relieves con polvo dorado diluidos en dos gotas de ron, aplica con un pincel para que al evaporarse el ron quede lo dorado.

Siempre te amaré

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel previamente horneado
- Moldes de silicón de ramo y perlas medianas
- Espolvoreador
- Pasta de migas con mermelada de chabacano
- Alisador de pastel
- Espátula angular
- Cortador de pizza
- Rodillo liso
- Tapete para extender fondant
- Decoración de anillos

Elaboración

1. Retoca el pastel con la espátula angular las imperfecciones del panqué con la pasta de migas y mermelada de durazno.

2. Amasa el fondant blanco con las manos, espolvorea el tapete y extiéndelo sobre éste con el rodillo, levanta el fondant con ambas manos, te puedes ayudar con la espátula para retirarlo del tapete y cubrir el pastel de tres piso, comienza a dar forma procurando no dejar arrugas ni dobleces, trabaja rápidamente porque el fondant es muy flexible y corta el excedente con el cortador.

3. Da el toque final con el alisador de pastel.

4. Barniza el interior del molde de silicón de ramo y perlas con manteca vegetal, cubre el interior con fondant blanco, presiona y retira el excedente, voltea y desmolda el fondanat del molde con la ayuda de una gubia, pega las perlas y el ramo en el pastel con unas gotas de agua, termina decorando con un par de anillos de fantasía en la parte superior.

Caja de regalo

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel cuadrado chico previamente horneado
- Rodillo grande
- Mini rodillo texturizado de bordado
- Pintura vegetal en gel morado
- Pasta de migas
- Cortador de pizza
- Alisador de pastel
- Espolvoreador
- Espátula angular
- Tapete para extender el fondant

Elaboración

1. Retoca el panqué con la espátula angular cubriendo las imperfecciones con la pasta de migas y mermelada.

2. Moja la punta de un palillo de madera con el color vegetal de gel morado en el fondant, amasa perfectamente, espolvorea el tapete y extiéndelo con el rodillo hasta lograr la medida y el grosor de 5 mm levanta con ambas manos, ayúdate con la espátula angular y cubre el panqué, procurando no dejar arrugas ni dobleces, corta el excedente con el cortador y dale el toque final con el alisador de pastel.

3. Encaje: Mide el perímetro del pastel, amasa el fondant blanco con ambas manos a temperatura ambiente, espolvorea el tapete de fondant y extiéndelo con el rodillo hasta que tenga un espesor de 4 mm corta la tira y texturiza con el mini rodillo de bordado, levanta el fondant con cuidado y con unas gotitas de agua pégalo al contorno del pastel.

4. Moño: Extiende el fondant blanco lo más delgado posible con el rodillo y corta tres tiras, a dos de ellas córtales las puntas en pico, la otra, dobla los extremos al centro y plisa ligeramente, corta una tirita más para cubrir éste pliegue, pega las puntas haciendo unas pequeñas ondas con una gotita de agua y sobre estas pega el moño, dando forma y volumen con los dedos.

Seguiré tus pasos

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel chico redondo previamente horneado
- Molde de silicón de cruz
- Pintura vegetal en gel verde y lila
- Mini rodillo texturizado de uvas con hojas
- Espátula angular
- Rodillo grande
- Alisador de pastel
- Pasta de migas
- Cortador de pizza
- Tapete para extender fondant
- Pincel

Elaboración

1. Retoca el pastel con la espátula angular cubriendo las imperfecciones con la pasta de migas y mermelada de durazno.

2. Coloca el pastel sobre la base giratoria, amasa el fondant a temperatura ambiente, espolvorea el tapete de fondant, extiende con el rodillo hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastel con un espesor de 5 mm. Levanta el fondant blanco con ambas manos, ayúdate con la espátula para levantarlo del tapete con cuidado y cubre todo el pastel, da forma con las manos, trabaja rápidamente el fondant porque es muy flexible, no dejes arrugas ni dobleces, dale el toque final con el alisador de pastel.

3. Extiende con el rodillo un poco de fondant blanco sobre el tapete, corta una tira de 3 cm de ancho por el largo del contorno para formar el encanje, texturiza con el mini rodillo de uvas con hojas, levanta con cuidado y pégalo alrededor del pastel con unas gotas de agua.

4. Barniza el interior del molde de silicón de Cruz con manteca vegetal, cubre el interior, presiona y retira el excedente, voltea y desmolda el fondant blanco con la gubia con mucho cuidado, pégala en el centro del pastel con unas gotas de agua.

5. Diluye un poco de pintura vegetal color lila y verde por separado en dos gotas de ron y con el pincel pinta con relieves de uvas en lila y las hojas con el verde.

Un aniversario más

Material

- Fondant Choco Pan gourmet blanco blanco
- Pastel redondo previamente horneado
- Mica texturizada a cuadros
- Molde de silicón de perlas
- Molde de tarta
- Cortador de bocadillo
- Palo de bambú
- Perlas plateadas
- Rodillo grande
- Listón de organza de 2mm.
- Espolvoreador
- Migas
- Alisador de pastel
- Cortador de pizza
- Espátula angular
- Tapete para fondant

Elaboración

1. Retoca el panqué con la espátula angular cubriendo las imperfecciones con la pasta de migas con mermelada.

2. Amasa el fondant con las manos, espolvorea el tapete y extiende el fondant con el rodillo hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastel con un grosor de 4 ó 5 mm.

3. Voltea el molde del pastel, espolvorea la tapa, levanta con cuidado el fondant y céntralo sobre el molde, texturiza el centro con la mica pasando el rodillo sobre este, retira la mica, levanta con cuidado el fondant y cubre inmediatamente el pastel, trabaja rápidamente porque el fondant es muy flexible, alisa los lados del pastel con el alisador para dar un acabado perfecto.

4. Drapeado: Extiende el fondant sobre el tapete, espolvorea previamente, corta una circunferencia con el molde de tarta y el centro con el molde de cortador de bocadillo, retira éste, corta a la mitad y en cada una de las rosetitas alisa la orilla con el palito de bambú presionando con el dedo índice hasta formar los holanes, humedece ligeramente la orilla y coloca el encaje, sujeta los holanes con palillos de madera dándole forma de holán.

5. Decora colocando una perlita dentro de cada cuadro, distribuye alrededor del drapeado cinco moñitos de listón satinado blanco y finalmente pega la tira de perlas alrededor del ruedo.

Santo rosario

Material

- Fondant marca Choco Pan Gourmet, marfil y chocolate
- Pastel chueco de dos pisos previamente horneado
- Listón de organza de 2 cm
- Espolvoreador
- Rodillo grande
- Alisador de pastel
- Migas
- Espátula angular
- Cortador de pizza
- Tapete para extender pastel

Elaboración

1. Retoca el pastel con la espátula angular para cubrir las imperfecciones con la pasta de migas y mermelada de durazno.

2. Amasa el fondant con las manos, espolvorea el tapete y extiende con el rodillo hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastel con un espesor de 4 o 5 mm. Levanta con ayuda de la espátula con cuidado, y cubre el pastel dando forma, procura no dejar arrugas o dobleces, corta el excedente con el cortador, trabaja lo más rápido posible porque el fondant es muy flexible y dale el toque final con el alisador de pastel.

3. Rosario: Forma 11 bolitas y una cruz con el fondant de chocolate pega sobre el pastelito. Adorna la base y la parte superior con listón de organza color hueso.

Ingredientes

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel redondo chico previamente horneado
- Mini rodillo texturizado
- Migas
- Rodillo grande
- Cortador de pizza
- Sonaja de lentejuela
- Listón de mascotita rosa
- Pintura vegetal en gel rosa
- Espolvoreador
- Palillos de madera
- Tapete
- Cortadores de Wilton de estrella y moño
- Alisador de pastel

Elaboración

1. Cubre el panqué con la pasta de mermelada con la espátula para cubrir las imperfecciones del pastel.
2. Espolvorea el tapete, amasa el fondant blanco con las manos a temperatura ambiente y con el rodillo grande extiende sobre el tapete hasta lograr el tamaño deseado y un espesor de 4 o 5 mm. Levanta con las dos manos, ayudándote con la espátula y cubre el pastel procurando no dejar arrugas ni dobleces, corta el excedente, alisa los lados y la parte superior con el alisador de pastel.
3. Cobija: Moja la punta de un palillo en la pintura vegetal de gel rosa, mezcla y amasa a temperatura ambiente hasta integrar totalmente

el tono en el fondant, espolvorea el tapete, extiende con el rodillo hasta lograr una capa delgada, guíate por las medidas del tapete, corta el excedente y pasa el mini rodillo texturizador por la orilla, levanta y colócalo sobre el pastel.

4. Para formar las ondas coloca palillos de madera de forma inclinada hacia fuera para sostener las ondas.

5. Osito: Moldea una bolita de fondant blanco para el cuerpo, una más pequeña para la cabeza, dos

en forma de gotas alargadas para los brazos, dos cilindros pequeños para las patitas, aplánalas de un lado, pégalas a los extremos y abajo del cuerpo con una gota de agua. Aplana una bolita para formar la trompa en fondant blanco, una bolita para la nariz, dos más para los ojos y dos más para las orejas de fondant rosa. Para el biberón, modela un cilindro de fondant blanco, la rosca es una bolita aplanada, el chupón es una gota de fondant rosa, pégalas con una gota de agua. Forma la estrella y el moño de fondant rosa con los cortadores de fondant rosa coloca la sonaja de lentejuela en la mano del oso y pega las figuras de fondant con un toquecito de agua.

6. Adorna la orilla con listón de mascotita rosa.

Gatomanía

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel chico redondo previamente horneado
- Pintura vegetal en gel rosa, negro y rojo
- Royal icing
- Pasta de migas
- Espolvoreador
- Rodillo grande
- Alisador de pastel
- Espátula angular
- Pincel
- Tapete para extender fondant

Elaboración

1. Retoca el pastel con la espátula angular cubriendo las imperfecciones con la pasta de migas y mermelada.

2. Amasa el fondant blanco, espolvorea el tapete y extiende con el rodillo sobre éste, levanta con mucho cuidado con ambas manos ayúdate con la espátula y cubre todo el pastel, da forma procurando no dejar arrugas ni dobleces, trabaja rápidamente porque el fondant es muy flexible, corta el excedente y dale el toque final con el alisador de pastel.

3. Orejas: Fórmalas con bolitas de fondant blanco, extiende con el rodillo y corta en forma triangular, de igual forma corta el interior de las orejas pero con fondant rosa, pega estas a las blancas con una gota de agua, modela y pégalas en un borde del pastelito.

4. Patitas: Moldea dos óvalos aplanados gruesos de fondant blanco y simula las garritas cortando con el cortador y pégalas enfrente.

5. Decoración: Prepara un poco de royal icing con pintura vegetal en gel color negro y rojo por separado con unas gotitas de agua, la textura debe estar ligeramente espesa, toma el pincel y delinea los bigotes, pinta los ojos, nariz en forma de triángulo y manchas con dulce negro, la boca y la lengua con dulce rojo.

Colores en mi fiesta

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet caramelo y blanco
- Pastel chico de tres pisos previamente horneado
- Pintura vegetal en gel rosa, verde, azul, naranja, azul cielo y amarillo
- Rodillo grande
- Palo de madera de 5mm de diámetro
- Pasta de migas
- Espolvoreador
- Alisador de pastel
- Tapete para extender pastel
- Cortador de pizza

Elaboración

1. Retoca el panqué con la espátula angular cubriendo las imperfecciones con la pasta de migas con mermelada.

2. Prepara pequeñas porciones de fondant blanco mezclando los colores de pintura vegetal en gel, todo por separado para formar las serpentinas, aplana bolitas de fondant de colores para simular las lunetas, amasa el fondant, espolvorea el tapete, extiende el fondant de color y con el rodillo aplánalos lo más delgado posible, corta tiritas de 0.5x10 cm y enrédalos en palitos de madera ligeramente sueltos y no apretados, espolvorea el palito para que se pueda retirar este con facilidad y darles cuerpo en el momento de pegar alrededor del pastel.

3. Coloca el panqué sobre una base giratoria, amasa fondant caramelo, espolvorea el tapete y extiende con el rodillo hasta lograr la medida necesaria para cubrir el panqué con un espesor de 5 mm levanta con ambas manos, puedes ayudarte con la espátula para levantarlo del tapete con mucho cuidado y cubre totalmente el pastel, moldea con las manos, procura no dejar arrugas ni dobleces y da el toque final con el alisador de pastel.

4. Retira las serpentinas de los palitos de madera y pégalos como se observa en la foto, distribuye las lunetas pegándolas alrededor del pastel con gotas de agua.

Colores en mi fiesta

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet caramelo y blanco
- Pastel chico de tres pisos previamente horneado
- Pintura vegetal en gel rosa, verde, azul, naranja, azul cielo y amarillo
- Rodillo grande
- Palo de madera de 5mm de diámetro
- Pasta de migas
- Espolvoreador
- Alisador de pastel
- Tapete para extender pastel
- Cortador de pizza

Elaboración

1. Retoca el panqué con la espátula angular cubriendo las imperfecciones con la pasta de migas con mermelada.

2. Prepara pequeñas porciones de fondant blanco mezclando los colores de pintura vegetal en gel, todo por separado para formar las serpentinas, aplana bolitas de fondant de colores para simular las lunetas, amasa el fondant, espolvorea el tapete, extiende el fondant de color y con el rodillo aplánalos lo más delgado posible, corta tiritas de 0.5x10 cm y enrédalos en palitos de madera ligeramente sueltos y no apretados, espolvorea el palito para que se pueda retirar este con facilidad y darles cuerpo en el momento de pegar alrededor del pastel.

3. Coloca el panqué sobre una base giratoria, amasa fondant caramelo, espolvorea el tapete y extiende con el rodillo hasta lograr la medida necesaria para cubrir el panqué con un espesor de 5 mm levanta con ambas manos, puedes ayudarte con la espátula para levantarlo del tapete con mucho cuidado y cubre totalmente el pastel, moldea con las manos, procura no dejar arrugas ni dobleces y da el toque final con el alisador de pastel.

4. Retira las serpentinas de los palitos de madera y pégalos como se observa en la foto, distribuye las lunetas pegándolas alrededor del pastel con gotas de agua.

¡Hay fiesta!

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Panqué previamente horneado
- Colorante artificial en gel: naranja y verde
- Moldes de silicón de rosa y perlas chicas
- Espolvoreador: bolsa pequeña de tela con azúcar glass y fécula en cantidades iguales
- Migas
- Alisador de pastel
- Espátula angular
- Cortador de pizza
- Rodillo liso
- Tapete para extender el fondant
- Palillo de madera

Elaboración

1. Hornea el panqué, deja enfriar, desmolda y retira las migas que quedan en el molde, mezcla con mermelada de durazno o chabacano hasta obtener una pasta espesa, cubre tu panqué con ésta para tapar las imperfecciones del panqué.

2. Moja la punta de un palillo de madera con el color vegetal en gel naranja y verde, mezcla en el fondant blanco por separado y amasa perfectamente. Espolvorea el tapete y extiende el fondant sobre éste con el rodillo liso hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastel y con un espesor de 4 o 5 mm de ancho.

3. Coloca el panqué sobre la base giratoria para decorarlo, levanta el fondant color verde y naranja una por una con ambas manos, te puedes ayudar con la espátula para levantarlo del tapete y cubrir el panqué, comienza a dar forma procurando no dejar arrugas ni dobleces, corta el excedente con el cortador. Trabaja rápidamente porque el fondant es muy flexible.

4. Cubiertas las dos piezas de panqué, alisa los lados y base superior con el alisador para pastel.

5. Toma un pincel y barniza el interior del molde de silicón de perlas y rosas con manteca vegetal, cubre el interior con fondant presiona y retira el excedente, voltea y retira el fondant ayudándote con la gubia. Las tiras de perlas pégalas con una gota de agua alternando los colores de fondant.

6. Amasa y corta una tira de fondant color verde de 15x1.5 cm dale forma de serpentina con los dedos o con la ayuda de un palito de madera y fíjalo con una gotita de agua, coloca las 4 rosas naranjas alrededor del pastel y una verde en la parte superior.

Para los amantes

Material

- Fondant Marca Choco Pan gourmet oscuro
- Pastel chueco de dos pisos previamente horneado
- Tapete para extender el fondant
- Mica para texturizar
- Listón satinado café
- Cortador de pizza
- Rodillo grande
- Espolvoreador
- Espátula angular
- Migas

Elaboración

1. Hornea el panqué, deja enfriar, desmolda y retira las migas que quedan en el molde, mezcla con mermelada de durazno o chabacano hasta obtener una pasta espesa, cubre el panqué con esta pasta y la espátula angular para tapar las imperfecciones del pastel.

2. Espolvorea el tapete y extiende el fondant sobre éste con el rodillo hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastel y que tenga un espesor de 4 o 5 mm de grueso. Cubre el fondant con la mica de texturizado presionando fuerte.

3. Levanta el fondant chocolate con ambas manos, ayúdate con la espátula para levantarlo del tapete y cubre el pastel chueco, modela y procura no dejar arrugas ni dobleces, corta el excedente con cortador de pizza.

4. Decora con el listón los contornos, rematando con un moño.

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel redondo chico previamente horneado
- Rodillo grande
- Rodillo grande de bordado de flores
- Pasta de migas
- Espátula angular
- Cortador de pizza
- Espolvoreador
- Tapete para extender fondant
- Listón satinado rojo

Elaboración

1. Cubre el pastel con la pasta de migas y mermelada de durazno o chabacano con la espátula para cubrir las imperfecciones del panqué, además sirve para que el fondant se adhiera mejor.

2. Coloca el pastel sobre la base amasa el fondant con las manos, espolvorea el tapete de fondant, extiéndelo con el rodillo hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastel y que tenga un espesor de 5 mm texturiza el fondant con el rodillo de bordado de flores grandes.

3. Levanta el fondant con ambas manos, te puedes ayudar con la espátula para levantarlo del tapete, centra y cubre el pastel, dale forma sin presionar porque ya tiene textura, solo procura que el ala sobrante tenga 5 cm, corta el excedente con el cortador y levanta ligeramente para formar ondas.

4. Con ayuda de los palillos puedes levantar las onditas. Adorna el pastel con listón satinado rojo y elabora un moño.

Especialmente delicioso

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Mini pastel cuadrado de tres pisos previamente horneado
- Molde de silicón de moño y perlas chicas y medianas
- Cortadores cuadrados de diferente tamaño
- Cortador de flor de Wilton
- Pintura vegetal en gel amarillo, morado y azul
- Migas
- Espátula angular
- Espolvoreador
- Tapete para extender fondant
- Cortador de pizza

Elaboración

1. Retoca el pastel con la espátula angular cubriendo las imperfecciones con la pasta de migas con mermelada de chabacano o durazno. Corta con los cortadores cuadrados en diferente tamaño.

2. El cuadrado de arriba cúbrelo con fondant azul, con morado el de en medio y la base con amarillo.

3. Barniza con manteca vegetal los moldes de silicón de perlas, chica y mediana y el moño, cúbrelas con fondant amarillo, azul y morado, presiona, quita el excedente, voltea y desmolda. Corta nueve flores moradas, siete azules y cuatro amarillas.

4. En el cuadro superior pega el moño, unas flores amarillas alrededor y adorna con perlas amarillas. En el cuadro de en medio flores azules y decora con perlas azules y por ultimo en la base algunas flores moradas distribuidas y con un contorno de perlas moradas.

Pastel de boda

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Mini pastel chueco de dos pisos previamente horneado
- Polvo nacarado
- Anillos de fantasía
- Rodillo grande
- Molde de silicón de azahar y perlas medianas
- Anillos de fantasía
- Alisador de pastel
- Pasta de migas
- Espolvoreador
- Espátula angular
- Cortador de pizza
- Tapete para extender fondant

Elaboración

1. Retoca el pastel con la espátula perfectamente para cubrir las imperfecciones con la pasta de migas con mermelada de chabacano o durazno.

2. Espolvorea el tapete, amasa el fondant blanco con las manos, extiende con el rodillo sobre el tapete espolvoreado hasta obtener la medida necesaria para cubrir el pastel con un espesor de 5 mm levanta con mucho cuidado, te puedes ayudar con la espátula angular para levantarlo del tapete, cubre el pastel, moldea con las manos, no debes dejar arrugas ni dobleces, corta el excedente con el cortador y da el toque final con el alisador de pastel para darle un acabado perfecto.

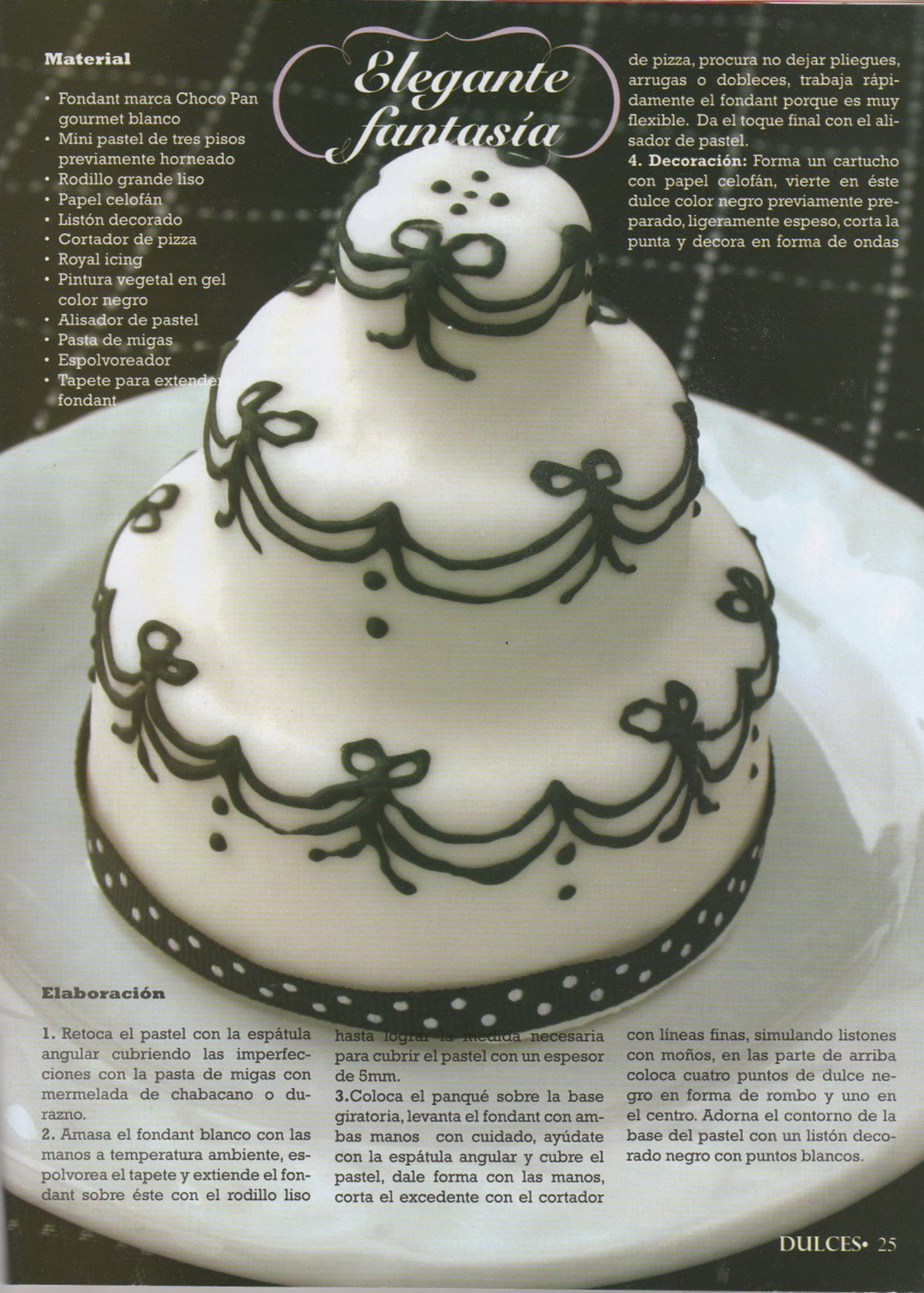
3. Barniza con un pincel el interior del molde de silicón de perlas y ramo de azahares con manteca vegetal, cubre el interior con fondant blanco, presiona y quita el excedente, voltea y desmolda las rosas de fondant ayudándote con la gubia. Pega el azahar de arriba hacia abajo y las perlas en el contorno de los pisos con unas gotitas de agua.

4. Coloca en un recipiente dos gotitas de ron con una pizca de polvo nacarado, deja que se evapore y con un pincel dale luz a los azahares y perlas, adorna con los anillos de fantasía.

Elegante fantasía

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Mini pastel de tres pisos previamente horneado
- Rodillo grande liso
- Papel celofán
- Listón decorado
- Cortador de pizza
- Royal icing
- Pintura vegetal en gel color negro
- Alisador de pastel
- Pasta de migas
- Espolvoreador
- Tapete para extender fondant



Elaboración

1. Retoca el pastel con la espátula angular cubriendo las imperfecciones con la pasta de migas con mermelada de chabacano o durazno.

2. Amasa el fondant blanco con las manos a temperatura ambiente, espolvorea el tapete y extiende el fondant sobre éste con el rodillo liso hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastel con un espesor de 5mm.

3. Coloca el panqué sobre la base giratoria, levanta el fondant con ambas manos con cuidado, ayúdate con la espátula angular y cubre el pastel, dale forma con las manos, corta el excedente con el cortador de pizza, procura no dejar pliegues, arrugas o dobleces, trabaja rápidamente el fondant porque es muy flexible. Da el toque final con el alisador de pastel.

4. Decoración: Forma un cartucho con papel celofán, vierte en éste dulce color negro previamente preparado, ligeramente espeso, corta la punta y decora en forma de ondas con líneas finas, simulando listones con moños, en las parte de arriba coloca cuatro puntos de dulce negro en forma de rombo y uno en el centro. Adorna el contorno de la base del pastel con un listón decorado negro con puntos blancos.

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Panqué en forma de corona previamente horneado
- Colorante artificial en gel: rosa
- Espolvoreador: bolsa pequeñas de tela con azúcar glass y fécula en cantidades iguales
- Pasta de migas con mermelada de durazno y chabacano
- Molde de silicón de perlas medianas
- Alisador de pastel
- Espátula angular
- Cortador de pizza
- Tapete para extender fondant
- Molde de silicón de perlas
- Perlas plateadas medianas
- Rodillo

Instrucciones

1.Retoca el pastel con la espátula angular cubriendo las imperfecciones con la pasta de migas y mermelada.

2.Moja la punta de un palillo de madera con el color vegetal en gel rosa y pinta el fondant blanco, amasa perfectamente hasta integrar la pintura al fondant. Coloca el pastel sobre la base giratoria para decorarlo, espolvorea el tapete de fondant, extiende el fondant sobre éste con el rodillo hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastel y que tenga un espesor de 5 mm, levanta el fondant con ambas manos, ayúdate con la espátula para levantarlo del tapete y cubre el pastel, trabaja rápidamente porque el fondant es muy flexible.

3.Comienza a dar forma procurando no romper, arrugar o hacer dobleces, corta el excedente y dale el toque final con el alisador de pastel.

4.Toma un pincel y barniza el interior del molde de silicón de perlas medianas, cubre el interior con fondant presiona y retira el excedente, voltea y desmolda el molde de perlas, colócala alrededor de la corona, forma 9 bolitas de fondant y pégalas en la parte baja de la corona como se muestra en la fotografía y sobre éstas pega una perla plateada, de igual forma pega una en cada pico de la corona con gotitas de agua.

Princesa

Un bocadillo tentador

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet marfil y chocolate
- Pastel previamente horneado
- Moldes de silicón de rosas
- Pasta de migas con mermelada de chabacano o durazno
- Tapete para extender fondant
- Cortador de bocadillo
- Capacillos y blondas
- Alisador de pastel
- Cortador de pizza
- Espolvoreador
- Rodillo liso
- Espátula

Elaboración

1. Corta los pastelitos con el cortador de bocadillo, cúbrelos para tapar las imperfecciones y para que se adhiera mejor el fondant con migas de pastel mezclado con mermelada de durazno

2. Amasa el fondant de chocolate y marfil por separado, espolvorea el tapete y extiende el fondant con el rodillo para lograr la medida necesaria y un grosor de 4 mm. Levanta el fondant y cubre los bocadillos, da forma sin dejar arrugas o dobleces, dales el toque final con el alisador de pastel, coloca los bocadillos sobre capacillos, tómalos con la mano y presiona con la otra ligeramente para marcar la textura del capacillo.

3. Toma un pincel y barniza el interior de los moldes de silicón de rosas con manteca vegetal, cubre el interior y presiónalos, retira el excedente, voltea y desmolda con la ayuda de una gubia y pégalas con gotitas de agua sobre los bocadillos.

4. Dales el toque final colocando estos ricos bocadillos en un capacillo y todos sobre una blonda.

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet café
- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Panqué previamente horneado sin capacillo
- Colorante artificial en gel: naranja, verde, azul, rojo, blanco, caramelo
- Cortadores de Wilton de hojas y flores
- Espolvoreador
- Pasta de migas con mermelada de durazno
- Espátula angular
- Rodillo
- Tapete para extender fondant

Un ramo de color

Elaboración

1. Retoca el panqué con la espátula, cubre las imperfecciones con la pasta de migas con mermelada de durazno o chabacano.

2. Moja la punta de un palillo con los colores especificados y mezcla por separado el fondant blanco con cada color, amasa el fondant con las manos, espolvorea el tapete de fondant y extiende fondant café con el rodillo, levántalo con ambas manos, colócalo sobre la base giratoria, centra el panqué y levanta el fondant para cubrir totalmente el pastel, procura no dejar pliegues ni arrugas.

3. Extiende el fondant de colores con el rodillo y corta con los cortadores de flores y hojas, desmolda y pega estas sobre la superficie de la tapa del fondant con gotitas de agua, por centros adorna con las perlas plateadas.

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel de tres pisos previamente horneado
- Colorante artificial en gel rosa
- Molde de silicón de cruz
- Espolvoreador
- Pasta de migas con mermelada
- Alisador de pastel
- Espátula angular
- Cortador de pizza
- Rodillo liso
- Tapete para extender fondant

Mi presentación

Elaboración

1. Retoca el pastel con migas y mermelada de durazno, revuelve y con esta pasta cubre las imperfecciones con la espátula angular.

2. Coloca el pastel sobre una base giratoria, amasa el fondant con las manos a temperatura ambiente, espolvorea el tapete y extiende el fondant con el rodillo hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastel y con un espesor de 5 mm.

3. Levanta el fondant con ambas manos, ayúdate con la espátula, cubre el pastel, da forma, levanta y acomoda, procura que no queden dobleces ni arrugas, dale el toque final con el alisador de pastel.

4. Barniza el interior del molde de silicón de cruz y el de perlas medianas, cubre el interior con fondant rosa, previamente preparado, presiona y desmolda con la ayuda de una gubia. Pega la tira de perlas alrededor del pastel y coloca la cruz de forma vertical sobre el pastel con gotitas de agua.

14 de Febrero

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel previamente horneado de tres pisos
- Moldes de silicón de ramo y perlas medianas
- Pasta de migas con mermelada de chabacano
- Colorante artificial en gel rojo
- Tapete para extender fondant
- Decoración de anillos
- Alisador de pastel
- Espátula angular
- Cortador de pizza
- Espolvoreador
- Rodillo liso

Elaboración

1. Retoca el pastel con la espátula angular las imperfecciones del panqué con la pasta de migas y mermelada de durazno.

2. Amasa el fondant blanco con las manos a temperatura ambiente, espolvorea el tapete y extiéndelo sobre éste con el rodillo, levanta el fondant con ambas manos, te puedes ayudar con la espátula para retirarlo del tapete y cubrir el pastel de tres piso, comienza a dar forma procurando no dejar arrugas ni dobleces, trabaja rápidamente porque el fondant es muy flexible y corta el excedente con el cortador. Da el toque final con el alisador de pastel.

4. Moño: Moja la punta de un palillo de madera con el color vegetal rojo y mezcla en el fondant blanco, amasa perfectamente, espolvorea el tapete y extiende el fondant con el rodillo lo más delgado posible, corta con el cortador de pizza las puntas y pégalas en la parte superior del pastel, corta una tira de 12x2.5 cm levanta los extremos y dóblalos hacia el centro, plisa el centro con el pulgar y el índice, corta otra tira de 1.5x4 cm y cubre el plisado de en medio.

5. Barniza el interior del molde de silicón de corona con el fondant rojo, presiona y retira el excedente, voltea y desmolda el fondanat con la ayuda de una gubia, pega la corona en una cara del segundo piso del pastel. Adorna la orilla del primer piso con listón satinado rojo y orilla blanca y coloca sobre una blonda.

Detalles especiales

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Galletas ovaladas, redondas y de corazón previamente horneadas
- Moldes de silicón de corazón con rosas, ramillete de rosas, copo de nieve y perlas medianas
- Cortadores de corazón, ovalados y redondo
- Colorante artificial en gel: rojo y azul cielo
- Tapete para extender el fondant
- Rodillo texturizador de arroz
- Polvo nacarado
- Alisador de pastel
- Espolvoreador
- Rodillo

Elaboración

1. Moja la punta de un palillo de madera con el color vegetal de gel rojo y azul cielo y mezcla en el fondant blanco por separado.

2. Base: Amasa con las manos el fondant blanco, espolvorea el tapete de fondant y extiéndelo con el rodillo sobre el tapete, deja un grosor de 4 o 5 mm corta con los cortadores de corazón, ovalado y redondo. Cubre la base de las galletas con la pasta de migas con mermelada, levanta el fondant del tapete con la ayuda de una espátula y colócalas sobre la galleta, alisa con el alisador de pastel. En la galleta de traje de novia, extiende el fondant blanco y texturiza con el rodillo de arroz, corta con el cortador de corazón y pégala a su galleta de corazón.

3. Toma un pincel y barniza el interior de los moldes de silicón de corazón con rosas, ramillete de rosas, copo de nieve y perlas medianas con manteca vegetal, cubre el interior con fondant y retira el excedente, voltea y desmolda, ayúdate con una gubia y pega cada una de ellas en su respectiva galleta, adorna la galleta de novia con el collar de perlas medianas.

4. Coloca en un recipiente dos gotitas de ron con una pizca de polvo nacarado, mezcla, deja que se evapore y con un pincel cubre el copo de nieve.

Baby shower

Material

- Fondant marca Choco Pan gourmet blanco
- Pastel redondo chico previamente horneado
- Mica texturiza a cuadros
- Rodillo grande
- Perlas plateadas
- Colorante artificial en gel amarillo, verde aqua, azul cielo y rosa
- Molde de silicón de pies, manos, biberón, sonaja y patito
- Listón decorado azul con blanco
- Alisador para pastel
- Espolvoreador
- Cortador de pizza
- Espátula angular
- Migas
- Tapete para extender el fondant
- Palillos de madera

Elaboración

1. Coloca tu pastel en la base giratoria y cúbrelo con la pasta de migas para cubrir las imperfecciones.

2. Espolvorea el tapete, da color al fondant con una pizca de colorante, amasa hasta lograr el color deseado. Extiende sobre el tapete, espolvoreando previamente, con el rodillo grande extiende hasta lograr la medida necesaria para cubrir el pastelito con un espesor de 4 ó 5 mm.

3. Coloca el molde del pastel al revés y espolvorea la base, levanta con las dos manos el círculo de fondant con cuidado, céntralo sobre el molde, texturiza con la mica de cuadros solo el centro, retira la mica, levanta y colócalo sobre el pastel, da forma con las manos, no dejes arrugas o pliegues, retoca con el alisador para pastel hasta que esté liso, deja 2 cm. de holan al fondant y quita el excedente con al cortador de pizza.

4. Barniza el interior de los moldes de silicón con manteca vegetal, cúbrelos con fondant verde para mano y pies, azul para el biberón y sonaja, rosa para el pato, sonaja, biberón y pies, desmolda con cuidado y pégalos dentro de los cuadros y decora con las perlas plateadas. Adorna la base del pastelito con el listón haciendo un moñito.